

REGIONE DEL VENETO



R  
27/09/2019

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Distretto n°1 Bassano del Grappa

**Uls 7**

Azienda Uls 7 Pedemontana  
N.0083496 U 26/09/2019

Bassano del Grappa lunedì 24/09/2019



ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA  
"Maria Immacolata"  
Via Santa Croce n°34/36  
36061 Bassano del Grappa (VI)

OGGETTO: valutazione e vidimazione del menù valido per l'anno scolastico 2019-20, per le Scuola dell'Infanzia "Maria Immacolata".

Con la presente si comunica che è stato valutato il menù Voi proposto. Lo stesso si presenta sufficientemente variato ed equilibrato sotto il profilo igienico - nutrizionale e aderente alle Linee guida regionali, Pertanto si esprime parere favorevole alla sua adozione.  
Si restituisce pertanto, in allegato, copia del menù debitamente vidimato.

Si ricorda infine che, alla luce del Tariffario Unico Regionale delle prestazioni rese dal Dipartimento di Prevenzione recentemente oggetto di revisione (Allegato A DGR 2714 del 29/12/2014), "la valutazione sotto il profilo igienico nutrizionale del menu mensile" il nuovo importo minimo è di Euro 25,00.

Cordiali Saluti

U.O.C.  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Il Direttore  
(Dr. Antonio Stano)

NOME dell'UNITA' OPERATIVA - Distretto n.1 di Bassano - Via Cereria n. 15 - 36061 Bassano del Grappa (VI)  
Resp. del procedimento: Dott. Antonio Stano  
Resp. dell'istruttoria /o Referente per l'oggetto: ----- Tel. 0424/88-----Fax ----- E-mail: -----@aulss7.veneto.it

# Menù: Primavera – Estate (dal 01/09 al 20/03)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1ª settimana	Frutta di stagione Pasta all'ortolana Formaggio Asiago Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Bocconcini Pollo Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Passato di verdura Frittata alle carote Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pasta integrale alle zucchine Scaloppina al limone Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Risotto alla parmigiana Vitello di mare al forno Verdura cotta e/o cruda
2ª settimana	Frutta di stagione Pasta al pomodoro e ricotta Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema di carote Uova sode Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pasta al ragù Verdura cotta e cruda	Frutta di stagione Minestra in brodo Prosciutto Patate lesse Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Risotto ai Piselli Merluzzo al forno in umido Verdura cotta e/o cruda
3ª settimana	Frutta di stagione Risotto all'olio Evo Affettato di Tacchino Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Passato verdura con legumi Ricotta Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Spezzatino carni rosse Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pizza con prosciutto Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema Piselli Persico gratinato al forno Verdura cotta e/o cruda
4ª settimana	Frutta di stagione Pasta alla Parmigiana Frittata alle verdure Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Minestra in brodo Arrosto tacchino Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema zucchine con pasta Insalata caprese Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pasta pasticciata verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Risotto all'ortolana Merluzzo al Vapore Verdura cotta e/o cruda

**Merenda al mattino e al pomeriggio varia tra le seguenti possibilità:** Frutta fresca di stagione. **Pomeriggio:** pane/ fette biscottate con marmellata, yogurt, thè, biscotti, cracker, frutta.

LEGENDA degli alimenti: presenti in modo alternato e vario:

VERDURA CRUDA: insalata, cappuccio, carote.

VERDURA COTTA: lessata o al forno; zucchine, spinaci, costa, bietta, fagiolini, carote, cavolfiore, patate, piselli

PASSATO DI LEGUMI: ceci, fagioli, lenticchie, piselli e verdure varie

PASTA/RISO ALL'ORTOLANA: cipolla, sedano, carota e pomodoro

N.B. La scuola si riserva di apportare variazioni al Menù in caso di verifiche disfunzioni nel rifornimento delle merci o per altre particolari esigenze.

Ogni giorno pane (anche integrale) ACQUA DEL RUBINETTO E FRUTTA DI STAGIONE.



Regione del Veneto – Azienda ULSS n. 7  
Dipartimento di Prevenzione  
Il Direttore U.O.C. S.I.A.N.  
dr. Antonio Stano

*Antonio Stano*

# Menù: Autunno-Inverno (dal 21/03 al 31/08)

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1 <sup>a</sup> settimana	Frutta di stagione Pasta all'ortolana Formaggio Asiago Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Passato di legumi Bocconcini gollo Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Frittata con verdure Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Spezzatino (carne rossa) con polenta Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Risotto con piselli Merluzzo alla pizzaiola Verdura cotta e/o cruda
2 <sup>a</sup> settimana	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Frittata di carote Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema di ceci scaloppine al limone Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Riso all'ortolana stracchino Verdura cotte e cruda	Frutta di stagione Pasta al ragù Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema di patate e fagioli con pastina Persico al vapore Verdura cotta e/o cruda
3 <sup>a</sup> settimana	Frutta di stagione Risotto alla parmigiana Uova sode Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Spezzatino di Carne bianca Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema di piselli Caciotta Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pizza con prosciutto Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pasta integrale all'olio EVO Merluzzo gratinato al forno Verdura cotta e/o cruda
4 <sup>a</sup> settimana	Frutta di stagione Pasta al pesto Ricotta Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Pastina in brodo vegetale Arrosti di tacchino Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Crema di zucca Frittata alle verdure Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Risotto all'ortolana Affettato di tacchino Verdura cotta e/o cruda	Frutta di stagione Seppioine con polenta e piselli Verdura cotta e/o cruda

**Merenda al mattino e al pomeriggio varia tra le seguenti possibilità:** Frutta fresca di stagione, Pomeriggio: pane/ fette biscottate con marmellata, yogurt, thè, biscotti, cracker, frutta.

LEGENDA degli alimenti presenti in modo alternato e vario: VERDURA CRUDA: insalata, cappuccio, carote.

VERDURA COTTA: lessata o al forno; zucchine, spinaci, costa, bietta, fagiolini, carote, cavolfiore, patate, piselli.

PASSATO DI LEGUMI: ceci, fagioli, lenticchie, piselli e verdure varie

PASTA/RISO ALL'ORTOLANA: cipolla, sedano, carota e pomodoro

N.B. La scuola si riserva di porre delle variazioni al Menù in caso si verificano disfunzioni nel rifornimento delle merci o per altre particolari esigenze.

Ogni giorno pane (anche integrale) ACQUA DEL RUBINETTO E FRUTTA DI STAGIONE.

